

**KOREAN PATENT PUBLICATION NO. 1999-0065688**

The present invention relates to a method for preparing bean curd based on adding beans, soaked in water to water and grinding it, mixing and homogenizing the resultant at 70 to 100 °C for 30 minutes, separating the soybean oil cake using a non-woven fabric, adding sugar to the resulting soybean milk, and inoculating lactic acid into the soybean milk and fermenting it. The bean curd prepared by the present invention is useful as a health food containing live lactic acid having intestine-cleaning effects as can be seen from the Example and Examination Example, prepared for coagulation with lactic acid without brine.

(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 공개특허공보(A)

(51) Int. Cl. 6

(11) 공개번호

특 1999-0065688

A23L 1 /20

(43) 공개일자

1999년08월05일

(21) 출원번호 10-1998-0001089

(22) 출원일자 1998년01월16일

(71) 출원인 해태제과 주식회사 박인배

서울특별시 영등포구 양평동 5가 108-2

(72) 발명자 장재권

서울특별시 송파구 석촌동 229-18

임춘선

서울특별시 서대문구 북아현1동 149-36

남상봉

서울특별시 구로구 구로1동 현대연예인아파트 206-106

이상호

서울특별시 강남구 청담동 127-31 목련아파트 4-306

한은상

서울특별시 마포구 합정동 431-22

(74) 대리인 문기상, 조기호

심사청구 : 있음

(54) 유산균발효에 의한 두부 및 음료 제조방법 및 음료 제조방법

요약

본 발명은 물에 침지한 콩에 물을 가하여 마쇄한 다음 70~100°C에서 30분간 교반하고 균질화한 후 부직포를 사용하여 대두박을 분리하여 두유를 제조하고 두유에 당을 첨가한 다음 유산균을 접종 발효시키는 유산균발효에 의한 두부 제조방법에 관한 것으로 본 발명 방법으로 제조한 두부는 간수 등의 염을 사용하지 않고 유산균에 의하여 응고시켜 제조함으로 간수 등의 염을 함유하지 않고 실시예 및 실험예에서 알 수 있는 바와 같이 정장기능이 있는 살아있는 유산균을 함유함으로 건강식품으로서 유용하다.

(57) 청구의 범위

청구항 1. 물에 침지한 콩에 물을 가하여 마쇄한 다음 70~100°C에서 30분간 교반하고 균질화한 후 부직포를 사용하여 대두박을 분리하여 두유를 제조하고 두유에 당을 첨가한 다음 유산균을 접종 발효시키는 유산균발효에 의한 두부 제조

방법.

청구항 2. 제1항에 있어서, 당이 유당, 올리고당, 과당으로 된 군에서 선택한 1종이상인 유산균 발효에 의한 두부 제조방법.

청구항 3. 제1항에 있어서, 1종이상의 유산균을 접종 발효시키는 유산균 발효에 의한 두부 제조방법.

청구항 4. 제1항에 있어서, 유산균발효에 의해 제조된 두부에 과일시럽류나 소스류를 혼합한 떼먹는 요쿠르트와 유사한 형태의 유산균 발효에 의한 두부 제조방법.